

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	4
Eco Design Verklaring	9
Milieutips	9
Installatie	9
Het apparaat monteren	9
Vóór het aansluiten	10
Na het aansluiten	10
Accessoires	11
Startbeveiliging	12
Vergrendeling	12
"Gaarheid" (alleen bij automatische functies)	13
Berichten	13
Afkoelen	14
Sneltoetsen	14
AAN/UIT	15
Instellingen wijzigen	15
Kookwekker	18
Bereiden en opwarmen met de magnetron	19
Jet start	20
Crisp	21
Grill	22
Turbogrill	23
Turbogrill Combi	24
Snel voorverwarmen	25
Hetelucht	26
Hetelucht combi	27
Sensor opwarmen	28
Handmatig ontdooien	29
Knapperig brood ontdooien	29
Jet defrost	30
Warmhouden	32
Sensor crisp	33
Sensor stomen	34
Recepten	35
Onderhoud en reiniging	41
Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties	42
Technische specificaties	42
Aanbevolen gebruik en tips	43
Opsporen van storingen	44
Consumentenservice	44
Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten	44

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

VEILIGHEID IS ONZE PRIORITEIT

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:



GEVAAR

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.



WAARSCHUWING

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden.

Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend

elektriciën gebeuren. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.

- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het apparaat of onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik als inbouwapparaat. Gebruik het niet als vrijstaand apparaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Hele jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt of voortdurend in de gaten gehouden

worden.

- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik: gevaar voor brandwonden. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenwanten om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Gebruik de magnetron niet voor het verwarmen van gerechten in luchtdicht verpakte houders. De druk verhoogt, wat schade kan veroorzaken bij het openen of kan ontploffen.
- Gebruik de magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Dit kan brand veroorzaken.

- Laat het apparaat niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij de bereiding worden gebruikt. Papier kan verkolen of branden en sommige soorten plastic kunnen smelten wanneer ze worden gebruikt om voedsel op te warmen.
- Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
- Gebruik de magnetron niet om te frituren, daar u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.
Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdt.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik de magnetron niet om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.
- Als materiaal binnen of buiten de oven in brand vliegt of als er rookontwikkeling is, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de zekering of de elektriciteitskast.

- Laat het voedsel niet overkoken. Dit kan brand veroorzaken.
- Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de deurruit van het apparaat, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Gebruik geen bijtende chemicaliën of gasen in dit apparaat.
- Dit type apparaat is specifiek ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. De oven is niet ontworpen voor industrieel gebruik of gebruik in laboratoria.
- Verwijder geen beschermkappen. Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. Als deze gebieden beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt tot het gerepareerd is door een opgeleid servicetechnicus.
- Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. Voor iemand zonder specifieke training is het gevaarlijk om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen verwijderd moeten worden die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

Eco Design Verklaring

- Dit Apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014, en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Milieutips

Verwerking van de verpakkingsmaterialen

- Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (♻️)
- De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Energiebesparing

- Verwarm de magnetron alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Installatie

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de deur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om het apparaat pas vóór de installatie van de piepschuim bodem te halen.

Het apparaat monteren

Volg de meegeleverde afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

Vóór het aansluiten

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning in uw woning. Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het magnetrongedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen. Controleer of de magnetronovenruimte van het apparaat leeg is vóór de montage. Controleer of het apparaat niet is beschadigd. Controleer of de magnetronovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Dit kan leiden tot elektrische schokken, brand of andere ongevallen.

Als het netsnoer te kort is laat dan door een gekwalificeerde elektricien een stopcontact dicht bij het apparaat aanleggen.

Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften is er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.

Na het aansluiten

U kunt het apparaat alleen inschakelen als de deur van de magnetron goed gesloten is. De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van deze voorwaarde.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

Accessoires

ALGEMEEN

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar.

Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron.

Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

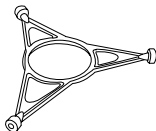
Als een metaalhoudend voorwerp in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLATEAUDRAGER

Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

- Plaats de plateaudrager in de oven.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

Bij alle bereidingsmanieren **het glazen draaiplateau gebruiken**.

Het vangt spatten, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



BAKPLAAT

Gebruik de bakplaat wanneer u voedsel bereidt met Hetelucht.

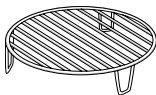
Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.



ROOSTER

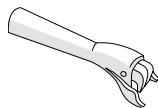
Gebruik het rooster bij het grillen met de grillfuncties.

Gebruik altijd het rooster om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren bij gebruik van de heteluchtfuncties.



CRISPHANDGREEP

Gebruik de meegeleverde speciale crisperhandgreep om de hete crisperplaat uit de oven te halen.



CRISPERPLAAT

Zet de quiche rechtstreeks op de crisperplaat. Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crisperplaat gebruikt.



Zet geen keukengerei op de crisperplaat, omdat deze snel zeer heet wordt en het voorwerp dan waarschijnlijk zou beschadigen.

De crisperplaat kan voor gebruik voorverwarmd worden (max. 3 min.). Gebruik altijd de crisperfunctie bij het voorverwarmen van de crisperplaat.

STOMER

Gebruik de stoompan met zeef voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

Gebruik de stoompan zonder het stoomrooster voor voedsel als rijst, pasta en witte bonen.

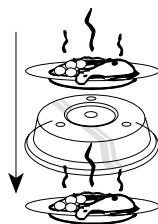
Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



DEKSEL

Het deksel wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

Gebruik het deksel bij het opwarmen op twee niveaus.



Startbeveiliging

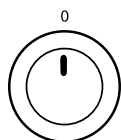
De startbeveiliging wordt een minuut nadat de oven is teruggekeerd in "stand-by" ingeschakeld.

De deur moet worden geopend en gesloten, bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitschakeld.

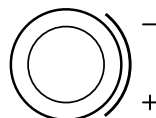


Veiligheidsslot is geactiveerd. Sluit de deur en druk op

Vergrendeling

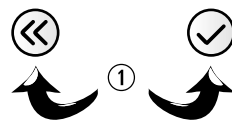


①



①

1. Druk tegelijk op de terug- en OK-toets en houd deze ingedrukt tot er twee piepjes klinken (3 seconden).



Gebruik deze functie om te verhinderen dat kinderen de oven kunnen bedienen zonder toezicht.

Er wordt gedurende 3 seconden een **bevestigingsbericht** weergegeven voordat wordt teruggekeerd naar de vorige weergave.

Wanneer de vergrendeling ingeschakeld is werken geen van de knoppen of toetsen behalve de toets "uit".

Uitschakelen van de toetsenvergrendeling gaat op dezelfde manier als het inschakelen.



Vergrendeling
is ingeschakeld



Vergrendeling
is uitgeschakeld

"Gaarheid" (alleen bij automatische functies)

Gaarheid is beschikbaar bij de meeste automatische functies. U heeft de mogelijkheid om het eindresultaat naar wens te bepalen via de functie Gaarheid aanpassen. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

Bij gebruik van een van deze functies, kiest de oven de standaardinstelling. Die instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als u het opgewarmde voedsel echter te heet vond om meteen te eten kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt.

GAARHEID	
Niveau	Effect
Extra	Geeft de hoogste eindtemperatuur
Normaal	Geeft de standaardinstelling
Licht	Geeft de laagste eindtemperatuur

U doet dit door een gaarheidsniveau te kiezen met de instelknop voordat u de starttoets indrukt.

300 g
GEWICHT



Normaal
GAARHEID

Gestoomde kipfilets

400 g
GEWICHT



Licht
GAARHEID

Vruchtenpastei

8
HOEVEELHEID



Extra
GAARHEID

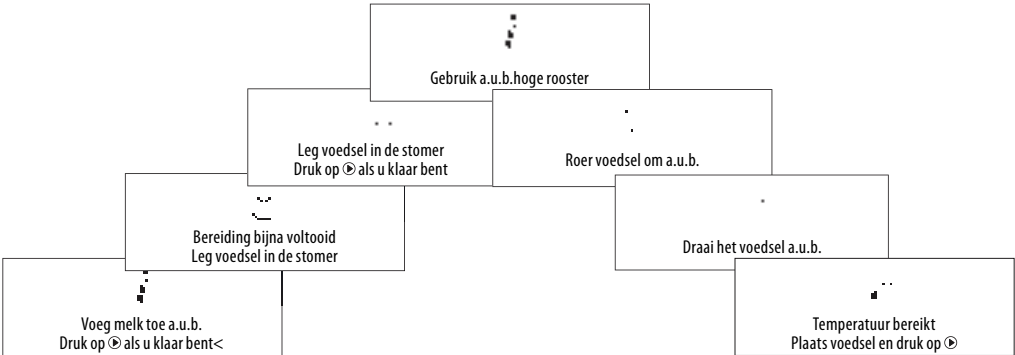
Broodjes

Berichten

Bij gebruik van sommige functies kan de oven stoppen en aangeven dat u iets moet doen of welk accessoire u kunt gebruiken.

Als een bericht verschijnt:

- de deur openen (indien nodig),.
- de handeling uitvoeren (indien nodig).
- Sluit de deur en start de oven weer door de "Start"toets in te drukken.



Afkoelen

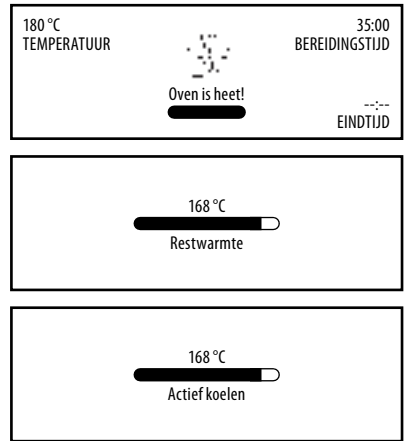
Als een functie klaar is kan de oven een afkoelprocedure uitvoeren. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Als de temperatuur hoger is dan 100 °C wordt de huidige temperatuur in de ovenruimte weergegeven. Let erop dat u de ovenwanden niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten.

Als de temperatuur lager is dan 50°C wordt de 24-uursklok weergegeven.

Druk op de toets Terug om de 24-uurs klok tijdelijk weer te geven tijdens de afkoelprocedure.

De afkoelprocedure kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen.



Sneltoetsen

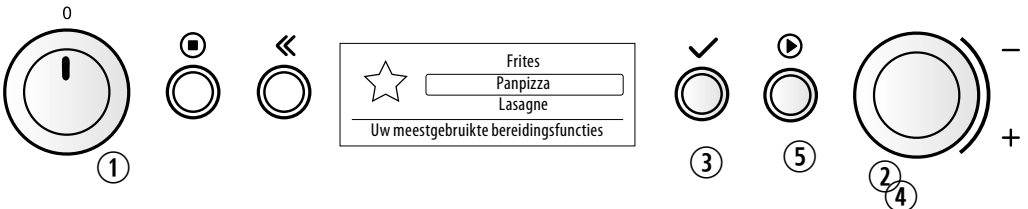
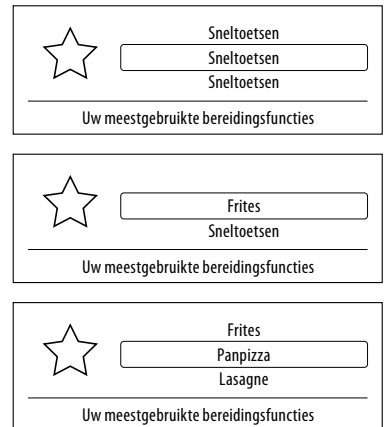
Voor het gebruiksgemak stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete sneltoetsen.

Als u de oven begint te gebruiken bestaat deze lijst uit 10 lege posities getiteld "Sneltoetsen".

Naarmate u de oven langer gebruikt, wordt de lijst automatisch gevuld met snelkoppelingen naar de meest gebruikte functies.

Als u het snelkoppelingsmenu activeert zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als sneltoets # 1.

Opmerking: de volgorde van de functies in het snelkoppelingsmenu verandert automatisch op basis van uw bereidingsgewoonten.



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat "Sneltoetsen" weergegeven wordt.
2. **Draai de instelknop** om uw favoriete sneltoetsen te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop / OK-toets** om de benodigde aanpassingen te maken.
5. **Druk op de starttoets.**

AAN/UIT

Het apparaat wordt in- of uitgeschakeld met de AAN/UIT-knop of door te draaien aan de multifunctionele knop.



Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld functioneren alle toetsen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld. De 24-uurs klok wordt weergegeven.

Opmerking: De oven kan anders werken dan hiervoor beschreven als de ECO-functie in- of uitgeschakeld is (zie ECO voor meer informatie).

Bij de beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing wordt ervan uitgegaan dat het apparaat is ingeschakeld.

Instellingen wijzigen



1. Draai de multifunctionele knop totdat "Instellingen" wordt weergegeven.

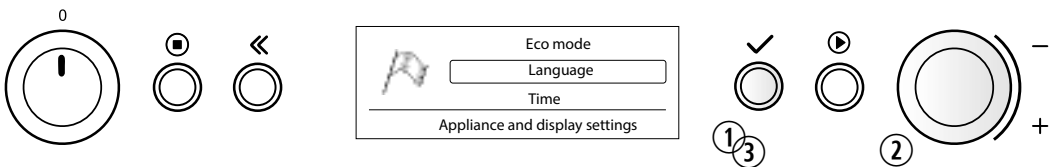
2. Draai de instelknop om een van de instellingen te kiezen om aan te passen.

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt u gevraagd de taal en de 24-uurs klok in te stellen.

Na stroomuitval gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.

Uw oven heeft een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

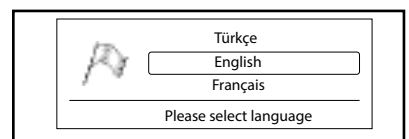
Taal



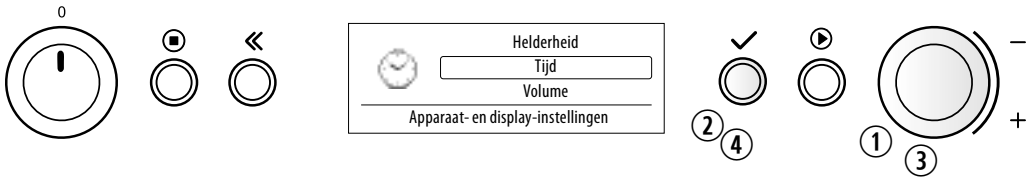
1. Druk op de OK-toets

2. Draai de instelknop om één van de beschikbare talen te kiezen.

3. Druk nogmaals op de OK-toets om de wijziging te bevestigen.



Instellen klok

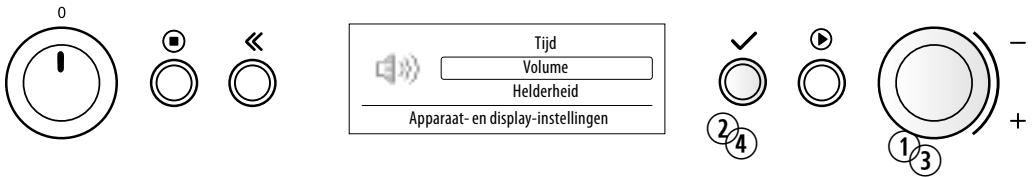


1. **Draai de instelknop** totdat de tijd wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.** (De cijfers knipperen).
3. **Draai de instelknop** om de 24-uurs klok in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

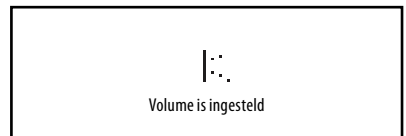
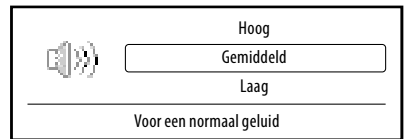
De klok is ingesteld en in werking.



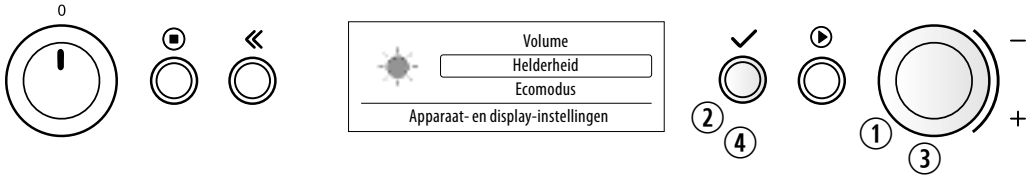
Volume instellen



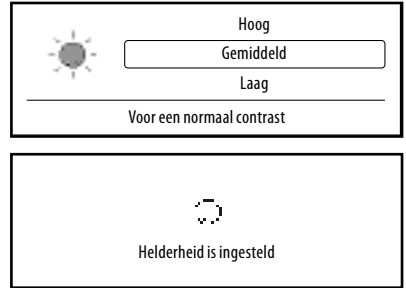
1. **Draai de instelknop** totdat "Volume" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het volume in te stellen op hoog, gemiddeld, laag of geluidloos.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



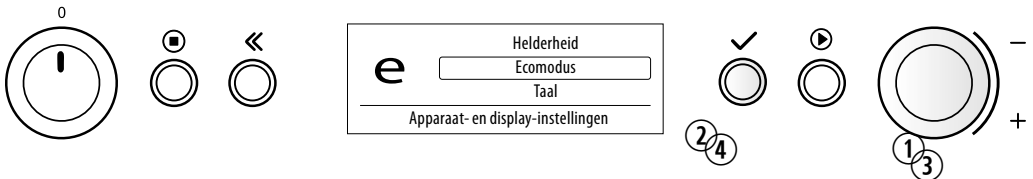
Helderheid



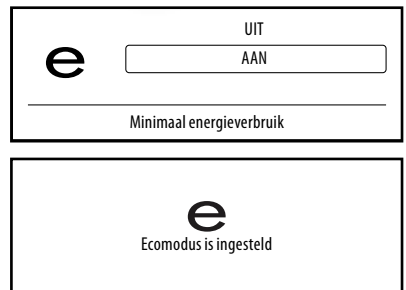
1. **Draai de instelknop** totdat "Helderheid" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het gewenste helderheidsniveau in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.



Eco



1. **Draai de instelknop** totdat "Ecomodus" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om de ECO-instelling AAN of UIT te zetten.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



Als ECO ingeschakeld is dan wordt het display na enige tijd automatisch gedimd om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw actief als u op een toets drukt of de deur opendoet.

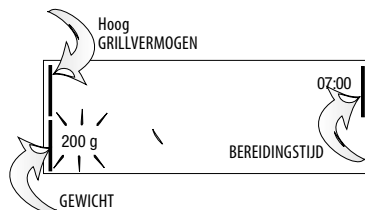
Als OFF (uit) is ingesteld dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.

Tijdens de bereiding

Als het bereidingsproces eenmaal gestart is:

 Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. Bij elke druk op de toets wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door aan de instelknop te draaien.

Door de instelknop te draaien kunt u schakelen tussen de parameters die u wilt wijzigen.



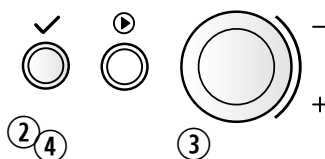
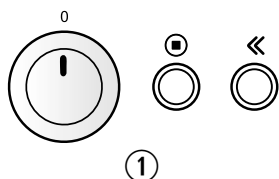
✓ **Door op de OK-toets te drukken** selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Draai de instelknop om uw instelling te wijzigen.

 **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.

⏪ **Door het indrukken van de toets terug** keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd.



Kookwekker



1. Schakel de oven uit door de multifunctionele knop naar de nulstand te draaien of door op de AAN/UIT-knop te drukken.

2. Druk op de OK-toets.

3. Draai de instelknop om de gewenste tijd op de wekker in te stellen.

4. Druk op de OK-toets om de kookwekker te laten aftellen.

Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren of voor het laten rijzen van deeg enz.

Deze functie is alleen beschikbaar als de oven is uitgeschakeld of stand-by is.

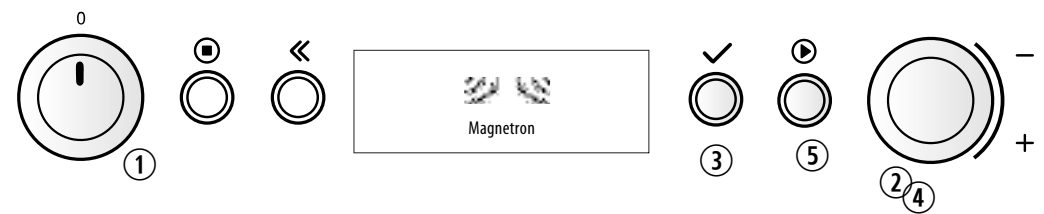


Er klinkt **een geluidssignaal** wanneer de kookwekker helemaal afgelopen is.

■ **Als u op de AAN/UIT-knop drukt** voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld.



Bereiden en opwarmen met de magnetron

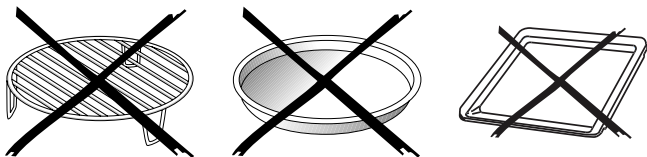


- 1. Draai de multifunctionele knop totdat "Magnetron" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5. Druk op de starttoets.

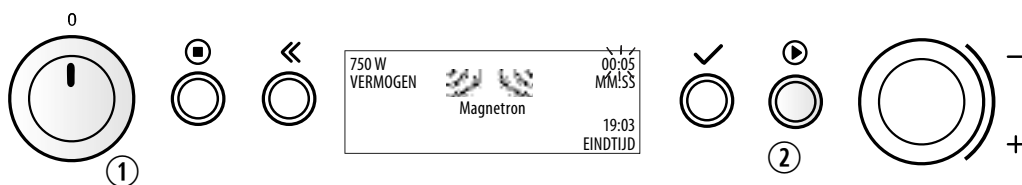
Gebruik deze functie voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

Vermogensniveau

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
900 W	Verwarmen van dranken , water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750 W	Bereiden van groenten , vlees, enz.
650 W	Bereiden van vis .
500 W	Voorzichtig bereiden van bijv. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
350 W	Laten sudderen van stoofpotten , smelten van boter en chocolade.
160 W	Ontdooien . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	Ijs zacht laten worden
0 W	Alleen bij gebruik van de kookwekker.



Jet start

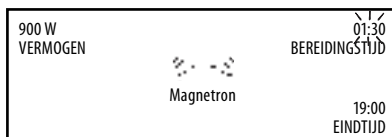


1. Draai de multifunctionele knop totdat "Magnetron" wordt weergegeven.

2. Druk op de toets AAN/UIT.

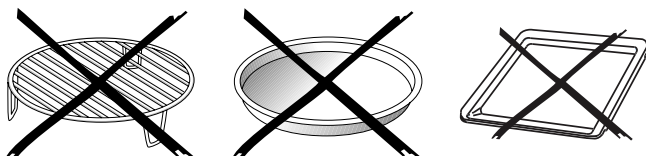
3. Druk op de starttoets om automatisch te starten op vol vermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 30 seconden.

Telkens als op de toets wordt gedrukt, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden.

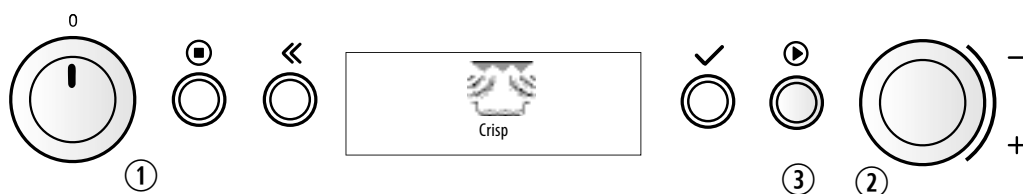


Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

Deze functie is alleen beschikbaar als de oven is uitgeschakeld of in stand-by staat terwijl de multifunctionele knop op de magnetronstand staat.



Crisp



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat "Crisp" wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen
3. **Druk op de starttoets.**

Met deze functie kunt u pizza's en andere broodachtige gerechten bereiden en opwarmen. Het werkt ook goed voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

De oven werkt automatisch met microgolven en grill om de crisperplaat te verhitten. Daardoor komt de crisperplaat zeer snel op temperatuur zodat hij het voedsel bruin en krokant kan gaan maken.

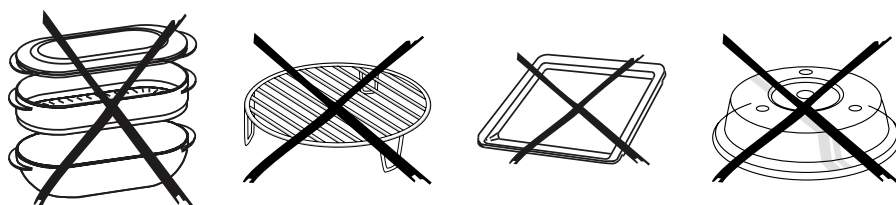
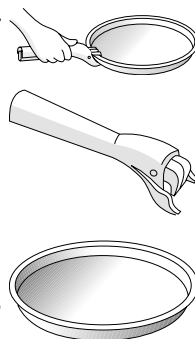
VERZEKER u ervan dat de crisperplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

De oven en de crisperplaat worden zeer heet wanneer u deze functie gebruikt.

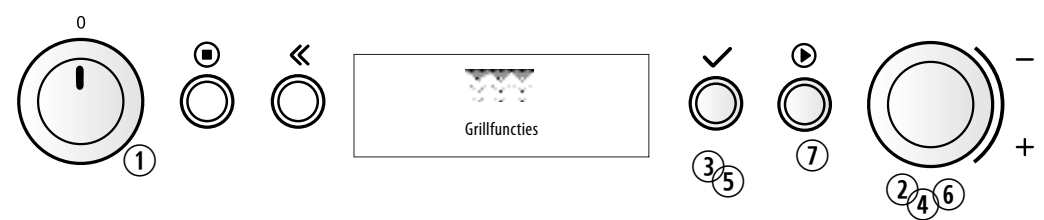
Zet de hete crisperplaat niet op een oppervlak dat kwetsbaar is voor warmte.

Let erop dat u het grillelement niet aanraakt.

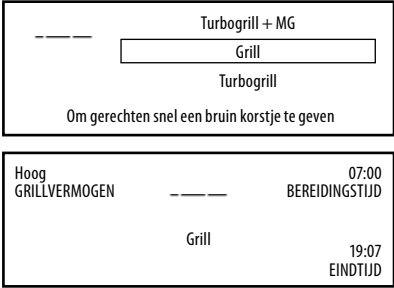
Gebruik ovenhandschoenen of de bijgeleverde speciale crisphandgreep om de hete crisperplaat uit de oven te halen.



Grill



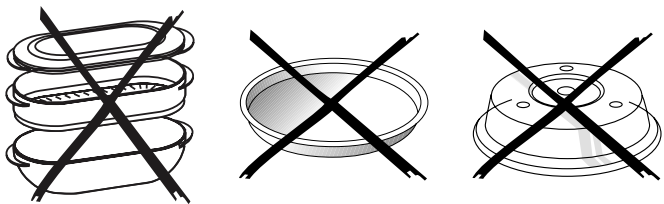
- 1. **Draai de multifunctionele knop** totdat "Grillfuncties" wordt weergegeven.
- 2. **Draai de instelknop** totdat "Grill" wordt weergegeven.
- 3. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 6. **Draai de instelknop** om het grillvermogen in te stellen.
- 7. **Druk op de starttoets.**



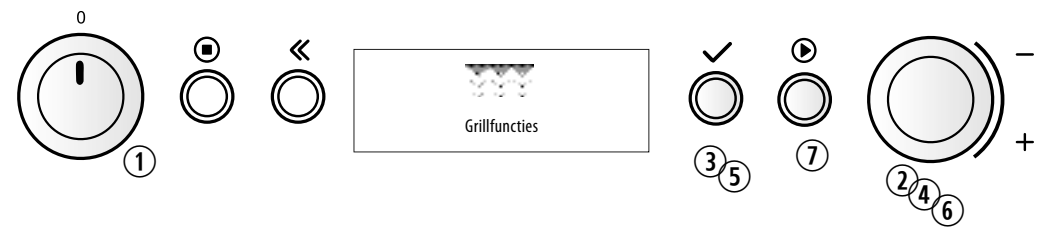
Gebruik deze functie om snel het voedsel mooi bruin te krijgen.
Voedsel als kaas, toast, biefstuk en worstjes moet u op het rooster plaatsen.
Controleer, voordat u met grillen begint, **of het kookgerei** dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven.
Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN
Verwarm de grill 3 à 5 minuten voor op grillvermogen High (Hoog).

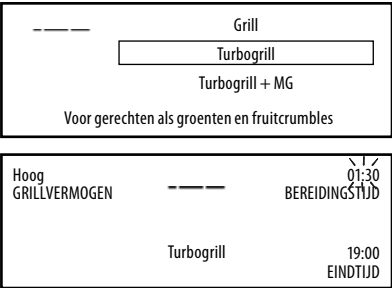
GRILL	
Aanbevolen gebruik:	Vermogen
Kaastosti's , vismoten en hamburgers	Hoog
Worstjes en gerechten aan het spit	Gemiddeld
Licht bruinen van voedsel	Laag



Turbogrill



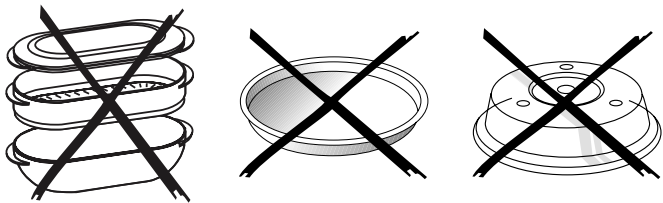
- 1. Draai de multifunctionele knop totdat "Grillfuncties" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop totdat "Turbogrill" wordt weergegeven.
- 3. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 6. Draai de instelknop om het grillvermogen in te stellen.
- 7. Druk op de starttoets.



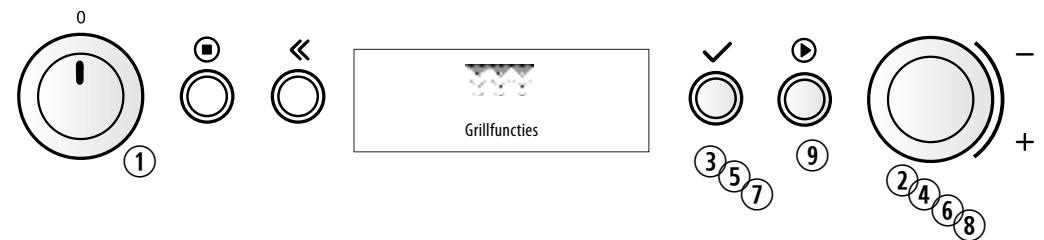
Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als kipfilet, gegratineerde groenten en fruit.
Leg voedsel op het rooster.
Controleer, voordat u met grillen begint, **of het kookgerei** dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven.
Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

TURBOGRILL	
Aanbevolen gebruik:	Vermogen
Kipfilet, gegratineerde aardappelpuree.	Hoog
Gegratineerde tomaten	Gemiddeld
Gegratineerd fruit, een bruin korstje geven	Laag



Turbogrill Combi



- 1. Draai de multifunctionele knop totdat "Grillfuncties" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop totdat "Turbogrill + MG" wordt weergegeven.
- 3. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 6. Draai de instelknop om het turbogrillvermogen in te stellen.
- 7. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 8. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9. Druk op de starttoets.

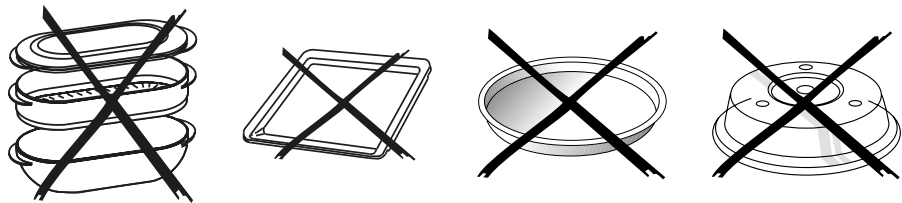
Turbogrill		
Turbogrill + MG		
Crisp		
Voor gerechten als gevogelte, gevulde groenten en gebakken vis		
Hoog GRILLVERMOGEN	---	01:30 BEREIDINGSTIJD
350 W VERMOGEN	Turbogrill	19:00 EINDTIJD
Laag GRILLVERMOGEN	---	07:00 BEREIDINGSTIJD
650 W VERMOGEN	Turbogrill + MG	19:07 EINDTIJD

Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als gevulde groenten en stukken kip.

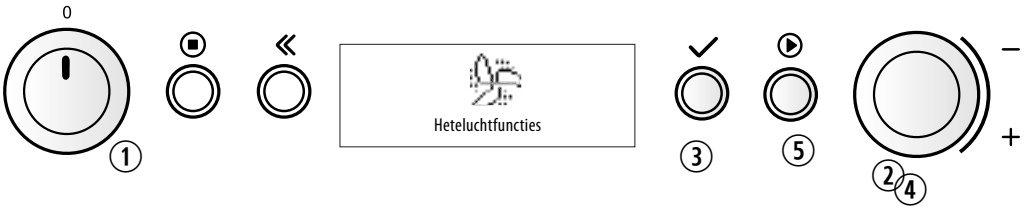
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

Het maximaal mogelijke magnetronvermogen bij gebruik van de turbogrill. Combi is beperkt tot een van tevoren in de fabriek ingesteld niveau. Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau.

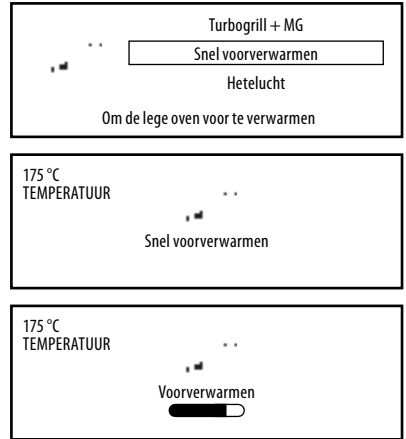
TURBOGRILL COMBI		
Aanbevolen gebruik:	Grillvermogen	Magnetronvermogen
Halve kip	Gemiddeld	350 - 500 W
Gevulde groenten	Gemiddeld	500 - 650 W
Kippenpoten	Hoog	350 - 500 W
Gebakken appels	Gemiddeld	160 - 350 W
Gebakken vis	Hoog	160 - 350 W



Snel voorverwarmen



1. **Draai de multifunctionele knop** naar de functie Hetelucht.
2. **Draai de instelknop** totdat "Snel voorverwarmen" wordt weergegeven.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

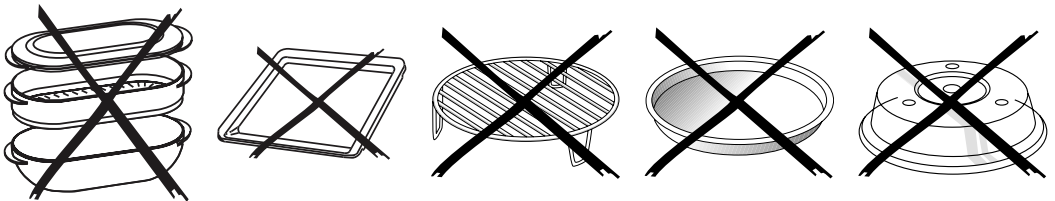


Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.

Voorverwarmen moet altijd worden gedaan met een lege oven, net als bij een gewone oven alvorens een gerecht te bereiden of te bakken.

Zet geen voedsel voor of tijdens het voorverwarmen in de oven. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Als het verwarmingsproces eenmaal gestart is, kan de temperatuur makkelijk aangepast worden met de toetsen Omhoog/Omlaag.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Hetelucht-functie kiest om met de bereiding te beginnen.



Hetelucht



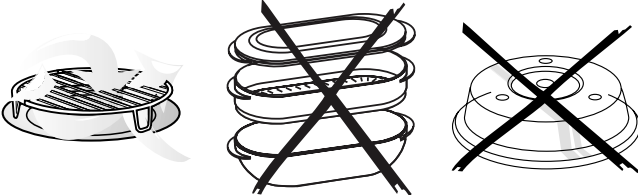
1. **Draai de multifunctionele knop** naar de functie Hetelucht.
2. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
4. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
6. **Druk op de starttoets.**

Gebruik deze functie bij de bereiding van schuimpjes, gebak, Moscovisch gebak, soufflé, gevogelte en geroosterd vlees.

Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terugknop om terug te keren naar waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.

Plaats voedsel altijd op het rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Gebruik de bakplaat voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes.



Snel voorverwarmen

Hetelucht

Hetelucht + MG

Voor het bereiden van koekjes, taarten, gevogelte en gebraden vlees

175 °C
TEMPERATUUR

00:05
BEREIDINGSTIJD

Hetelucht

19:00
EINDTIJD

175 °C
TEMPERATUUR

01:30
BEREIDINGSTIJD

Hetelucht

19:00
EINDTIJD

175 °C
TEMPERATUUR

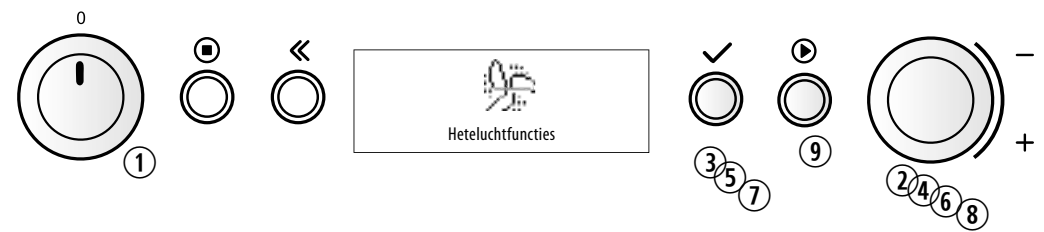
01:30
BEREIDINGSTIJD

Bereiden

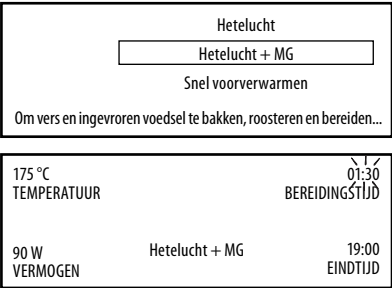
20:00
EINDTIJD

GERECHT	ACCESSOIRES	OVENTEMP. °C	BEREIDINGSTIJD
Rosbief, medium (1,3-1,5 kg)	Schaal op rooster	170-180°C	40 -60 minuten
Geroosterd varkensvlees (1,3-1,5 kg)	Schaal op rooster	160-170°C	70 -80 minuten
Hele kip (1,0 -1,2 kg)	Schaal op rooster	210-220°C	50 -60 minuten
Moscovisch gebak (zwaar)	Cakevorm op rooster	160-170°C	50 -60 minuten
Moscovisch gebak (licht)	Cakevorm op rooster	170-180°C	30 -40 minuten
Koekjes	Bakplaat	170 -180 °C, voorverwarmde oven	10 -12 minuten
Heel brood	Bakvorm op rooster	180 -200 °C, voorverwarmde oven	30 -35 minuten
Broodjes	Bakplaat	210 -220 °C, voorverwarmde oven	10 -12 minuten
Meringues	Bakplaat	100 -120 °C, voorverwarmde oven	40 -50 minuten

Hetelucht combi



- 1. **Draai de multifunctionele knop** naar de functie Hetelucht.
- 2. **Draai de instelknop** naar de functie Hetelucht Combi.
- 3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
- 7. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 8. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9. **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie bij de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, Moscovisch gebak, gebak, vis en pasteien.

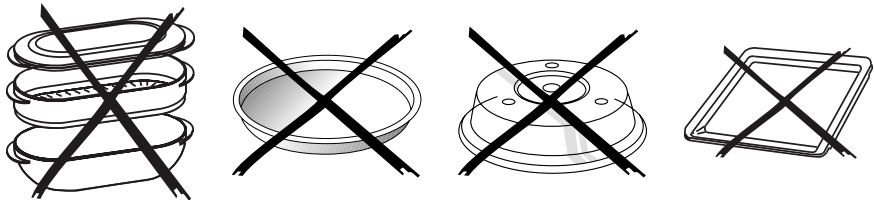
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terugknop om terug te keren naar waar u het vermogen of de eindtemperatuur kunt veranderen.

Plaats voedsel altijd op het onderste rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Het max. mogelijke vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van de hetelucht combi-functie is begrensd door een fabrieksinstelling.



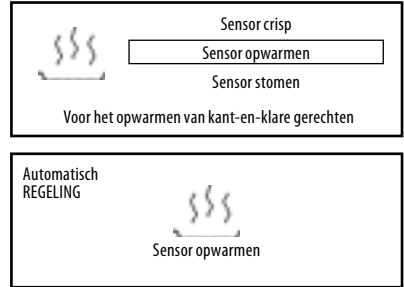
HETELUCHT COMBI	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
350 W	Bereiden van gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	Bereiden van geroosterd vlees
90 W	Bereiden van brood en cake
0 W	Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding



Sensor opwarmen



- 1. Draai de multifunctionele knop** totdat "Sensorbereiden" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop** totdat "Sensor opwarmen" wordt weergegeven.
- 3. Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 4. Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur.

Plaats het voedsel op een magnetronbestendige, ovensafe bord of schaal.

Het programma mag niet worden onderbroken.

Het nettogewicht moet tussen de 250 en 600 g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

Let erop dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.

Wanneer u een maaltijd bewaart in de koelkast of op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunner in het midden.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.

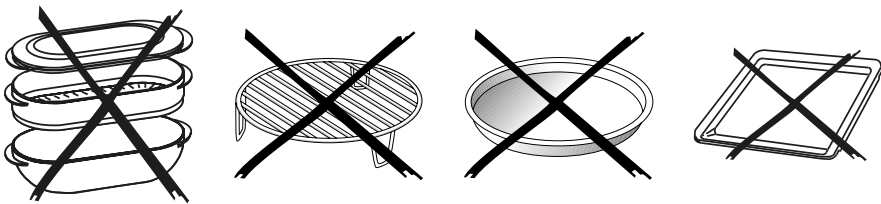
Dikkere plakken (bijv. gehaktbrood) of sauzen moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1-2 minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

Gebruik altijd het bijgeleverde deksel bij deze functie.

Als het voedsel zodanig verpakt is dat het al afgedekt is, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden zodat opgebouwde druk tijdens het opwarmen kan ontsnappen.

Folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.



Handmatig ontdooien

Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogen 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

Controleer en inspecteer het voedsel regelmatig. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden.

Bevroren voedsel in plastic zakjes, folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

De vorm van de verpakking heeft invloed op de ontdooitijd. Een plat pakje ontdooit sneller dan een dik blok.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

Scheid verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).

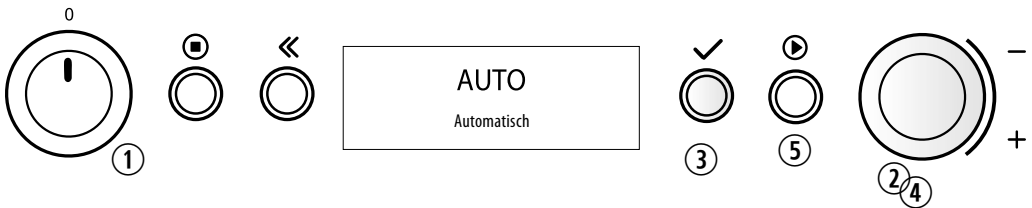
Draai een groot stuk vlees halverwege het ontdooien om.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als ze halverwege de ontdooitijd omgeroerd worden.

Bij ontdooien is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooid is; het ontdooien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

Knapperig brood ontdooien



1. Draai de multifunctionele knop totdat "Automatisch" wordt weergegeven.

2. Draai de instelknop totdat "Brood ontdooien" wordt weergegeven.

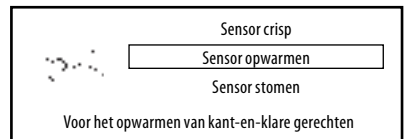
3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

4. Draai de instelknop om het gewicht in te stellen.

5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

Leg het voedsel op de crisperplaat en sluit de deur.

6. Druk op de starttoets.



Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De oven selecteert automatisch de bereidingsmethode, tijd en vermogen.

Verzek u ervan dat de crisperplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

De oven en de crisperplaat worden zeer heet wanneer u deze functie gebruikt.

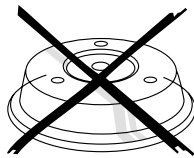
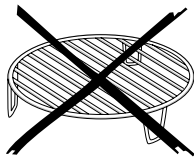
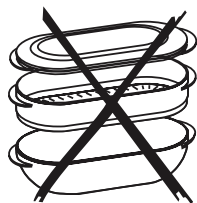
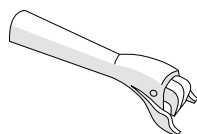
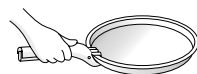
Zet de hete crisperplaat niet op een oppervlak dat kwetsbaar is voor warmte.

Let erop dat u het grillelement niet aanraakt.

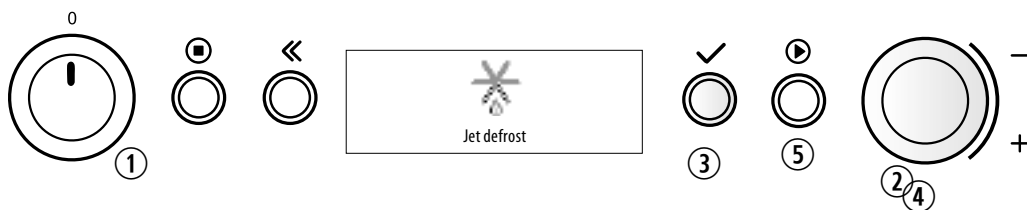
Gebruik ovenhandschoenen of de bijgeleverde speciale crisphandgreep om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie.

Andere verkrijgbare crisperplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



Jet defrost



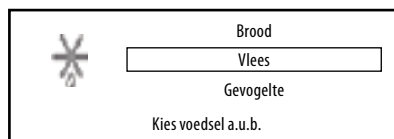
1. Draai de multifunctionele knop totdat "Jet Defrost" wordt weergegeven.

2. Draai de instelknop om het voedsel te selecteren.

3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

4. Draai de instelknop om het gewicht in te stellen.

5. Druk op de starttoets.



Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.

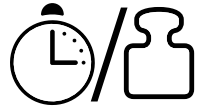
De functie Jet defrost mag alleen gebruikt worden als het netto gewicht tussen de 100 g en 3,0 kg ligt.

Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.

GEWICHT:

Voor **deze functie moet** het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent dan automatisch de benodigde tijd om het gekozen programma uit te voeren.

Als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.

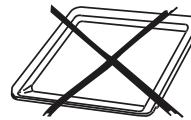
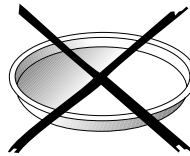
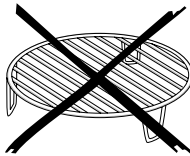
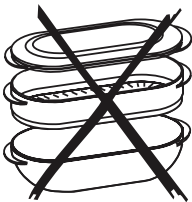


BEVROREN VOEDSEL:

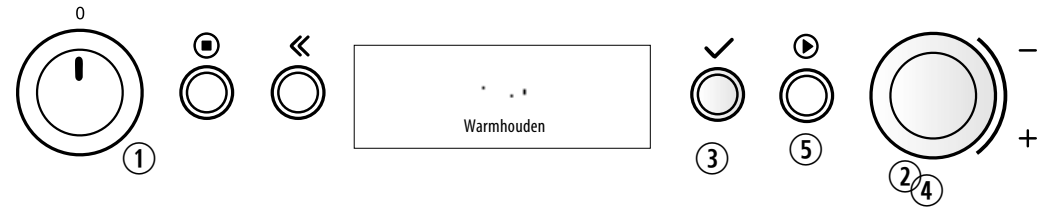
Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

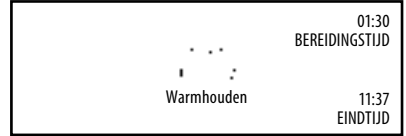
GERECHT		TIPS
*** 	Vlees (100 g -2,0 kg)	Gehakt , koteletten, biefstuk of braadvlees.
*** 	Gevogelte (100 g -3,0 kg)	Hele kip , stukken of filets.
*** 	Vis (100 g -2,0 kg)	Heel , moten of filets.
*** 	Groenten (100 g -2,0 kg)	Gemengde groenten , doperwten, broccoli enz.
*** 	Brood (100 g -2,0 kg)	Heel brood , broodjes of kadetjes.
Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen bij ontdooien.		



Warmhouden



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat "Warmhouden" wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie om kort daarvoor bereid voedsel op serveertemperatuur te houden. Geschikte gerechten zijn vlees, gebakken voedsel en pasteien.

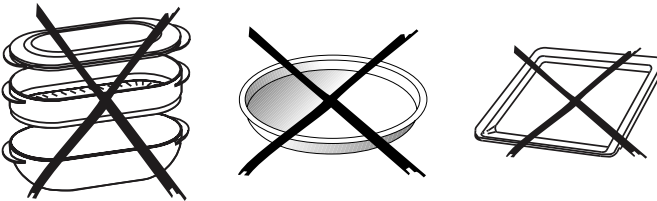
De warmhoudfunctie kan op ieder gewenst moment worden onderbroken door de deur te openen. De functie wordt gepauzeerd als u het voedsel controleert.

Om door te gaan sluit u de deur en drukt u nogmaals op de Starttoets.

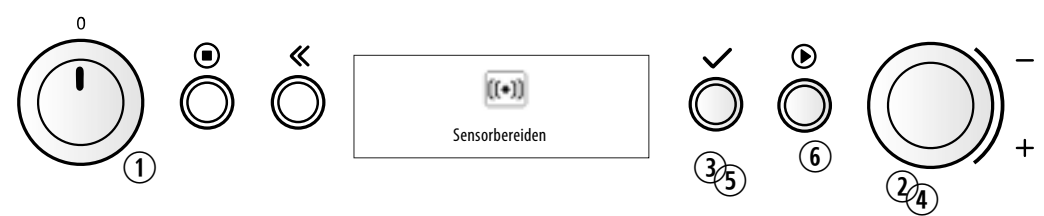
De maximale duur is 90 minuten.

Als de oven heet is na gebruik laat deze dan afkoelen voordat u deze functie gebruikt om te voorkomen dat het voedsel overgaar wordt.

Plaats voedsel altijd op het onderste rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.



Sensor crisp



- 1. Draai de multifunctionele knop totdat "Sensorbereiden" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop totdat "Sensor Crisp" wordt weergegeven.
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het voedsel te selecteren.
- 5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 6. Druk op de starttoets.

Sensor stomen

Sensor crisp

Sensor opwarmen

Voor het verwarmen van kant-en-klaare diepvriesproducten

Frites

Dunne pizza

Panpizza

Kies voedsel a.u.b.

Automatisch
REGELING

BEREIDINGSTIJD

Normaal
GAARHEID

Dunne pizza

EINDTIJD

Gebruik deze functie om uw voedsel snel uit de diepvries op te warmen naar serveertemperatuur.

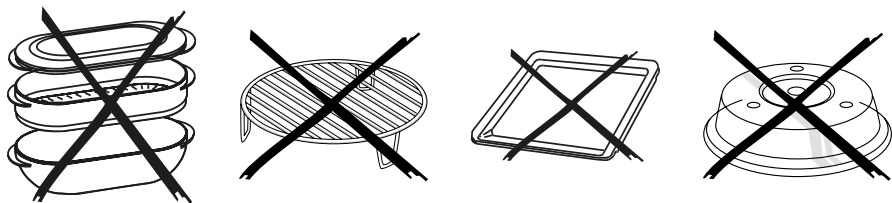
Auto Crisp wordt alleen gebruikt voor kant-en-klaar diepvriesvoedsel.

Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisperplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.

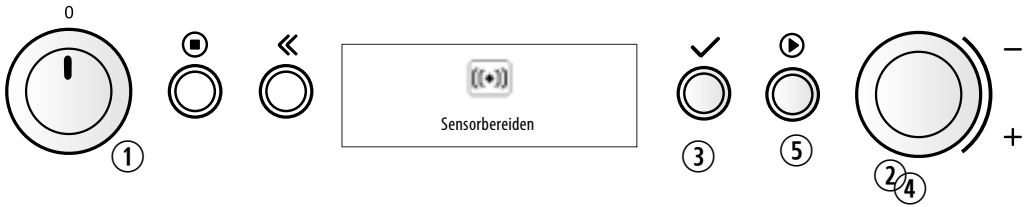
Zet geen verpakkingen of omhulsels op de crisperplaat!

Alleen het voedsel zelf mag op de crisperplaat worden gelegd.

GERECHT		TIPS
***	Franse frites (300 g – 600 g)	Verdeel de frites gelijkmatig over de crisperplaat. Indien gewenst bestrooien met zout.
***	Pizza, dunne bodem (250 g – 500 g)	Voor pizza's met een dunne bodem.
***	Panpizza (300 g – 800 g)	Voor pizza's met een dikke bodem.
***	Kippenvleugels (300 g – 600 g)	Voor kipnuggets bestrijkt u de crisperplaat met olie en stelt u de gaarheid in op "Light"
Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd en waarvan het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige crisperfunctie aanhouden.		



Sensor stomen



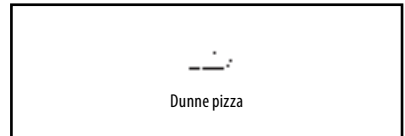
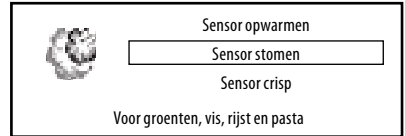
1. **Draai de multifunctionele knop** tot dat "Sensorbereiden" wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** tot dat "Sensor stomen" wordt weergegeven.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

Gebruik deze functie voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

Deze functie werkt in 2 stappen.

Met de eerste stap wordt het voedsel snel aan de kook gebracht.

Bij de tweede stap gaat de temperatuur omlaag naar sudderen, zodat overkoken vermeden wordt.



De stoompan is ontworpen om uitsluitend te worden gebruikt bij magnetronfunctie!

Gebruik de pan nooit met een andere functie.

Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

DEKSEL

Dek het voedsel altijd af met een deksel. Controleer of de schaal en het deksel geschikt zijn voor de magnetron, voordat u ze gebruikt. Als u geen deksel heeft dat de gekozen schaal kan afdekken kunt u in plaats ervan een bord gebruiken.

Dit moet dan geplaatst worden met de onderkant gericht naar de binnenkant van de schaal.

Gebruik geen folie of aluminiumfolie om voedsel af te dekken.

SCHALEN

De **gebruikte schalen mogen niet** meer dan halfvol zijn. Als u grote hoeveelheden wilt koken, dan moet u een grotere schaal kiezen om te voorkomen dat hij meer dan halfvol zit. Zo voorkomt u overkoken.

BEREIDEN VAN GROENTEN

Doe de groenten in het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan het onderste deel. Dek af met het deksel en stel de tijd in.

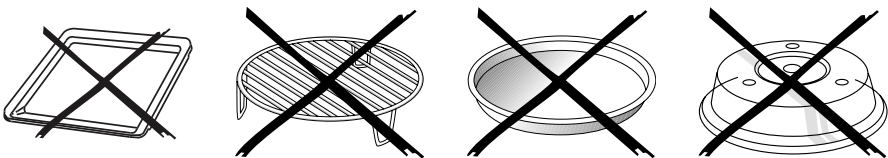
Zachte groenten zoals broccoli en prei moeten 2 tot 3 minuten worden gekookt.

Hardere groenten zoals wortels en aardappels hebben een kooktijd van 4 à 5 minuten nodig.

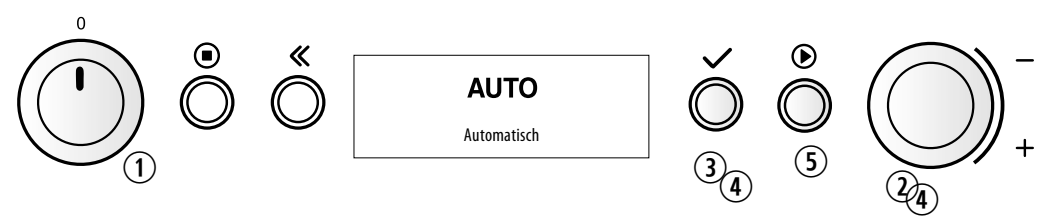
RIJST KOKEN

Volg de aanwijzingen op de verpakking voor de bereidingstijd en de hoeveelheid water en rijst.

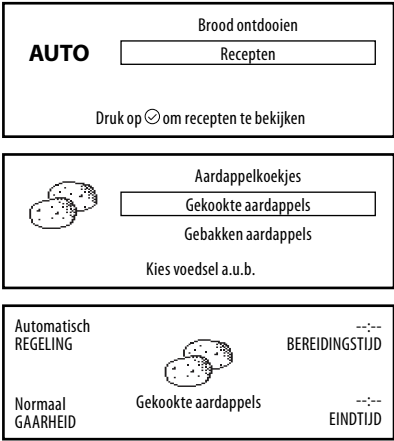
Doe de ingrediënten in het onderste gedeelte, doe het deksel erop en stel de tijd in.



Recepten



- 1. Draai de multifunctionele knop totdat "Recepten" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop om een van de recepten te selecteren.
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Gebruik de OK / instelknop voor het navigeren naar en selecteren van de gewenste instellingen.
- 5. Druk op de starttoets.



Gebruik deze functie om snel uw favoriete recept te vinden.

GERECHT		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 AARDAPPELEN	Gekookt	300 g - 1 kg	Onderste deel stoompan en deksel	Leg in de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
	Gebakken	200 g - 1 kg	Magnetron- en ovenschte schaal op draaiplateau	Was de aardappelen en prik ze in. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
	Gegrat. groenten	4 - 10 porties	Magnetron- en ovenschte schaal op laag rooster	Snijd de rauwe aardappelen in schijven en vermeng ze met uien. Kruid de aardappelen met zout, peper en knoflook en giet de room erover. Besprenkel het geheel met kaas.
	Frites (bevroren)	300 g – 600 g	Crisperplaat	Bestrooien met zout.
	Schijfjes	300 g – 800 g		Schillen en in schijfjes snijden. Kruid de schijfjes en vet de crisperplaat licht in met olie + druppel er wat olie bovenop. Roer om als dit wordt aangegeven.
Voor voedsel dat niet in onderstaande tabel is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden				



VLEES

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
	Braadstuk	Rundvlees	800 g – 1.5 kg	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster	Het braadvlees kruiden en in de oven zetten nadat deze voorverwarmd is
		Varkensvlees	800 g – 1.5 kg		Het braadvlees kruiden en in een koude oven zetten
		Lamsvlees	1 kg, 1.5		Het braadvlees kruiden en in de oven zetten nadat deze voorverwarmd is
		Kalfsvlees	800 g – 1.5 kg		
	Spareribs		700 g - 1.2 kg	Braadworst	Kruiden en op de crisperplaat leggen.
	Entrecote		2 – 6 stuks	Hoog rooster op draaiplateau	Voeg het vlees toe als de grill is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven. Kruid het vlees.
	Lamskoteletjes		2 – 8 stuks		
	Braadworst		200 g – 800 g	Crisperplaat	Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Plaats het voedsel wanneer dit wordt aangegeven.
	(Koken)	Hotdogs	4 – 8 stuks	Onderste deel stoompan zonder deksel	Plaats de hotdogs in het onderste deel van de stoompan en bedek ze met water.
	(Bevroren)	Hamburgers	100 g – 500 g	Crisperplaat	Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Voeg het vlees toe als de crisperplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
Bacon		50 g – 150 g	Voeg het voedsel toe nadat de crisperplaat is voorverwarmd en draai het om wanneer dit wordt aangegeven.		
Gehaktbrood		4 – 8 porties	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau	Maak uw favoriete mengsel van gehaktbrood en vorm er een brood van.	

Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 GEVOGELTE	Kip	Braadstuk	800 g – 1,5 kg	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster	Kruiden en in een koude oven zetten.
		Filets (stoom)	300 g – 800 g	Stomer	Kruid de filets en leg ze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		Filets (bakken)	300 g - 1 kg	Crisperplaat	Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Kruid de filets en plaats deze als de crisperplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
		Stukken	500 g – 1.2 kg		De stukken kruiden en op de crisperplaat leggen met het vel naar boven.

Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 VIS	Hele vis	Gebakken	600 g – 1.2 kg	Magnetron- en ovenschte schaal op laag rooster	Kruiden en er wat boter opleggen.
		Gekookt	600 g – 1.2 kg	Magnetronbestendige schaal met deksel of plastic folie als afdekking	Kruiden en 100 ml visbouillon toevoegen. Met deksel bereiden.
	Filets (stoom)		300 g – 800 g	Stomer	Kruid de filets en leg ze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	Moten	Bakken	300 g – 800 g	Crisperplaat	Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Kruid de vis en plaats deze als de crisperplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
		Stoom	300 g – 800 g	Stomer	Kruid de filets en leg ze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	(Bevroren)	Gegrat. groenten	600 g – 1.2 kg	Magnetron- en ovenste schaal op draaiplateau	
		Gepaneerde filets	200 g – 600 g	Crisperplaat	Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Plaats het voedsel als de crisperplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"					

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 GROENTEN	Bevroren	Groenten	300 g – 800 g	Stomer	Leg de groenten op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	Worteltjes		200 g – 500 g		
	(Groene)	Bonen	200 g – 500 g	Onderste deel stoompan en deksel	Leg in de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
	Broccoli		200 g – 500 g	Stomer	Leg de groenten op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	Bloemkool		200 g – 500 g		
	(Bevroren)	Gegrat. groenten	400 g – 800 g	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau	
	Paprika	Stoom	200 g – 500 g	Stomer	Leg de groenten op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		Bakken	200 g – 500 g	Crisperplaat	Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Plaats het gesneden voedsel als de crisperplaat is voorverwarmd. Kruid de paprika en besprenkel deze met olie. Roer om als dit wordt aangegeven.
	Aubergine		300 g – 800 g		Doormidden snijden , bestrooien met zout en even laten staan. Vet de crisperplaat in met een beetje olie en voeg het voedsel toe als de crisperplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
	Pompoen	Stoom	200 g – 500 g	Stomer	Leg de groenten op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
Maïskolven			300 g - 1 kg		
Tomaten			300 g – 800 g	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster	Doormidden snijden , kruiden en bestrooien met kaas.
Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"					

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 PASTA	Pasta		1 – 4 porties	Onderste deel stoompan en deksel	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Giet water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten.
	Lasagne	Zelf gemaakt	4 - 10 porties	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster	Bereid uw favoriete recept of volg het recept op de verpakking van de lasagne.
		Bevroren	500 g – 1.2 kg	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau	
 RIJST	Gekookt	Rijst	100 ml – 400 ml	Onderste deel stoompan en deksel	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg water en rijst toe aan het onderste gedeelte en plaats het deksel.
	Pap	Rijst	2 – 4 porties		Plaats rijst en water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg melk toe als dit wordt aangegeven en vervolg de bereiding.
		Havermout	1 – 2 porties	Magnetronbestendig bord zonder deksel	Meng de havermoutvlokken, zout en water.
		Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"			

GERECHT		HOEEVEELHEID		ACCESSOIRES		TIPS	
 PIZZA/PASTEI	Pizza	Zelf gemaakt	2 – 6 porties	Bakplaat	Maak uw lievelingsrecept en leg de pizza op de bakplaat. Plaats deze in de oven als het voorverwarmen is voltooid.		
		Dun (bevoren)	250 g – 500 g	Crisperplaat	Verwijder de verpakking.		
		Pan (bevoren)	300 g – 800 g		Voeg de pizza toe nadat de crisperplaat is voorverwarmd.		
		Gekoeld	200 g – 500 g		Maak het deeg (250 g bloem, 150 g boter + 2½ theelepel water) en bekleed de crisperplaat met het deeg. Prik het deeg in. Bak het deeg voor. Wanneer de oven aangeeft dat de vulling toegevoegd moet worden, 200 g ham, 175 g kaas toevoegen en hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room overheen gieten. Plaats het geheel in de oven en vervolg de bereiding.		
	Quiche	Lorraine	1 baksel		Verwijder de verpakking.		
		(Bevoren)	200 g – 800 g				
Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"							

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 BROOD/ CAKES	Heel brood		1 – 2 stuks	Bakplaat	Maak het deeg volgens uw lievelingsrecept voor een luchtig brood. Plaats het op de bakplaat om het te laten rijzen. In de oven zetten, nadat deze is voorverwarmd.
	Broodjes	Broodjes	1 baksel		In de oven zetten , nadat deze is voorverwarmd.
		Bevroren			Vacuüm verpakte broodjes . In de oven zetten, nadat deze is voorverwarmd.
		Voorgebakken			Verwijder de verpakking. In de oven zetten, nadat deze is voorverwarmd.
		Uit blik			
	Scones			Crisperplaat	Maak sconesvormpjes of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat.
	Moskovisch gebak		Magnetron- en ovenvaste cakevorm op laag rooster	Meng een recept met een totaalgewicht van 700 – 800 g. Plaats de cake als de oven is voorverwarmd.	
	Muffins		Bakplaat	Maak een beslag voor 16 - 18 stuks en doe dit in papieren vormpjes. Zet het gerecht in de oven als deze is voorverwarmd.	
	Koekjes			Op bakpapier leggen en in de oven zetten nadat deze is voorverwarmd.	
	Meringues			Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g cocosmelk. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Vorm 20– 24 stuks op een ingevette bakplaat of bakpapier. Zet het gerecht in de oven als deze is voorverwarmd.	
Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"					

GERECHT			HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 SNACKS	Popcorn		90 g – 100 g	Plaats de zak op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.		
	Geroosterde noten		50 g – 200 g		Voeg de noten toe nadat de crisperplaat is voorverwarmd. Roer om als dit wordt aangegeven.	
	Kip	Kippenvleugels	300 g – 600 g			
		Nuggets (bevoren)	250 g – 600 g			Voeg de nuggets toe nadat de crisperplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
Vruchtenpastei		Zelf gemaakt	1 baksel			
		Bevoren	300 g – 800 g	Verwijder de verpakking.		
 DESSERT	Gebakken appels		4 – 8 stuks	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	
	Vruchtencompote		300 g - 800 g	Stomer	Leg de groenten op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	
	Soufflé		2 – 6 porties	Ovenvaste schaal op laag rooster	Maak een soufflémengsel met citroen, chocolade of fruit en giet dit in een ovenvaste schaal met hoge rand. Plaats het voedsel als dit wordt aangegeven.	
Voor voedsel dat niet in deze tabel voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron"						

Onderhoud en reiniging

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen metalen schuursponsjes, agressieve schuurmiddelen, staalwol, ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger. *Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier. Spuit het niet direct op de oven.*

Verwijder regelmatig, vooral als er voedsel gemorst is, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron schoon.

Deze oven is ontworpen om met het draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer het draaiplateau eruit genomen is om het schoon te maken.

Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vlekken laten zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

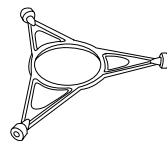
Gebruik geen stoomreinigers om de magnetron schoon te maken.

U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig **een kopje water met wat citroensap** op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt. Maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als u de grill niet regelmatig gebruikt, moet u hem elke maand 10 minuten laten werken.

GESCHIKT VOOR DE AFWASMACHINE:

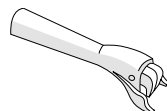
Plateaudrager



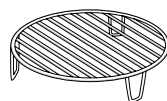
Glazen draaiplateau



Crisphandgreep



Rooster



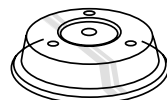
Stomer



Bakplaat



Deksel



ZORGVULDIGE REINIGING:

De crisperplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel.

Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.

Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Dompel de crisperplaat niet onder in water en spoel de crisperplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisperplaat beschadigen.

Gebruik geen staalwol. Zo komen er krassen op het oppervlak.



Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogensniveau	Houder
12.3.1	1000 g	12 – 13 minuten	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ minuut	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 – 14 minuten	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 – 30 minuten	Hetelucht 190°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 – 30 minuten	Hetelucht 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 – 32 minuten	Hetelucht 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 minuten	160 W	

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende ovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	30 – 35 minuten	150 °C	Nee	Bakplaat
8.4.2	18 – 20 minuten	170 °C	Ja	Bakplaat
8.5.1	33 – 35 minuten	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 – 70 minuten	160– 170°C	Ja	Rooster

Technische specificaties

Toevoerspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	2800 W
Zekering	16 A
Uitgangsvermogen magnetron	900 W
Grill	1600 W
Hetelucht	1200 W
Afmetingen buitenkant (H x B x D)	455 x 595 x 560
Afmetingen binnenkant (H x B x D)	210 x 450 x 420

Aanbevolen gebruik en tips

Lezen van de bereidingstabel

In de tabel zijn de beste functies voor het gebruik van een bepaald soort voedsel aangegeven. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de magnetronoven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingsinstellingen en -tijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Bereid het voedsel altijd aan de gegeven minimum bereidingstijd en controleer of het gaar is.

Om de beste resultaten te behalen, het advies dat gegeven wordt in de bereidingstabel met betrekking tot de accessoires (indien bijgeleverd) die u moet gebruiken, zorgvuldig opvolgen.

Folie en zakjes

Verwijder sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de magnetronoven plaatst.

Folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

Vloeistoffen

Vloeistoffen kunnen oververhitten tot boven het kookpunt zonder zichtbaar te borrelen. Daardoor kunnen hete vloeistoffen plots overkoken.

Doe het volgende om dat te voorkomen:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Roer opnieuw na het opwarmen en haal de houder voorzichtig uit de magnetronoven.

Voedsel bereiden

Aangezien microgolven tot beperkte diepte in het voedsel dringen, kunt u, als er een aantal stukken tegelijk bereid moeten worden, deze het beste in een cirkel leggen, zodat er meer stukken aan de zijkant liggen.

Kleine stukken worden sneller dan grote stukken bereid.

Snijd het voedsel in stukken die even groot zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Vocht verdampt tijdens de bereiding in de magnetron.

Een magnetronbestendig deksel op de schaal vermindert vochtverlies.

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Laat daarom het voedsel nagaren tot het helemaal klaar is.

Omroeren is gewoonlijk nodig bij bereidingen in de magnetron. Verplaats tijdens het omroeren de bereide porties op de randen naar het midden en de porties in het midden die nog niet gaar zijn naar de randen.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken (bijv. gehaktbrood) en sauzen moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

Babyvoeding

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.

Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

Diepvriesproducten

Voer voor de beste resultaten het ontdooien uit op het glazen draaiplateau. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien omroert.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

Opsporen van storingen

Het apparaat werkt niet

- De plateaudrager zit op zijn plaats.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of het apparaat voldoende geventileerd wordt.
- Wacht 10 minuten en probeer dan het apparaat opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- Trek de stekker uit het stopcontact. Wacht 10 minuten, sluit opnieuw aan en probeer opnieuw.

Consumentenservice

Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumentenservice

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumentenservice.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de apparaatruimte (zichtbaar met de deur open).

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met de plaatselijke instantie, de vuilnisophalddienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet

Als op het display de letter "F" gevolgd door een nummer wordt weergegeven, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

SERVICE 0000 000 00000



Het servicenummer staat ook in het garantieboekje.

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: Wend u tot een erkende **Consumentenservice** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefoon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedrukt in Italië

/// 10/15

400010839676

